MENU

RISTORANTE
BISTROT

Moscati

La nostra cucina parte da qui: ingredienti locali, ricette della tradizione, sapori che sanno di casa. Ma lo sguardo è aperto, curioso.

Accanto ai piatti che raccontano le nostre radici, trovano spazio grandi classici internazionali, come il Marriott Burger, il Club Sandwich o la Caesar Salad, icone dell'hotellerie reinterpretate con cura, gusto e un tocco tutto nostro.

Our culinary journey starts here: local ingredients, traditional recipes, and flavors that feel like home. But our perspective is open and curious.

Alongside dishes that tell the story of our roots, You'll find international classics like the Marriott Burger, Club Sandwich, and Caesar Salad, iconic staples of hospitality, reimagined with care, flavor, and our own personal touch.

Moscati

FOOD

ANTIPASTI (STARTERS)

Tagliere di salumi e formaggi laziali servito con grissinotti ai semi, noci, olive e mostarda di zucca e mele (L A G E) 20
A selection of Lazio cured meats and cheeses, served with seeded breadsticks, walnuts, olives, and pumpkin and apple mostarda

Tagliere di formaggi laziali servito con grissinotti ai semi, noci, olive e mostarda di zucca e mele (L A G E) 20
A selection of Lazio cheeses, served with seeded breadsticks, walnuts, olives, and pumpkin and apple mostarda

Polpettine di bollito di vitello in salsa verde (A C M N) 14
Veal meatballs made from slow-boiled veal, served with green sauce

Insalatina di polpo, con patate viola, sedano, carote e cime di broccolo romanesco (*N C) 16
Octopus salad with purple potatoes, celery, carrots, and Romanesco broccoli florets

Tartare di manzo con insalatina di pere, scaglie di pecorino romano, riduzione all'aceto balsamico e croccante di pane carasau (A) 16
Beef tartare with pear salad, shavings of Pecorino Romano, balsamic vinegar reduction, and crispy Sardinian flatbread

Cartoccio di frittini vegetali (* A G O M) 10
Assorted fried vegetables

PASTA

LE PASTE ROMANE (TYPICAL ROMAN PASTA)

Amatriciana (A.E) 15
Bombolotti pasta with tomato sauce, bacon, black pepper, pecorino cheese

Cacio e pepe (A.E.M) 15
Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper

Carbonara (A.E.M) 15
Spaghetti pasta with eggs, bacon, pecorino cheese and black pepper

Arrabbiata (A) 15
Spaghetti pasta with spicy tomato sauce

Pacchero pastificio Futuro con baccalà, pomodorini, capperi e olive taggiasche (* A) 17
Paccheri pasta by Pastificio Futuro with salt cod, cherry tomatoes, capers, and Taggiasca olives

Gnocchetti di patate con funghi porcini e fonduta di parmigiano (* A E M O I) 16
Potato gnocchi with porcini mushrooms and Parmesan fondue

Vellutata di zucca e carote con crostini di pane alle noci (L) 15
Creamy pumpkin and carrot soup with walnut bread croutons

Ravioli ripieni di ricotta di bufala e foglioline di spinaci, con ragù di vitello e ricotta salata (* A M C O I E) 16
Ravioli filled with buffalo ricotta and baby spinach leaves, served with veal ragù and salted ricotta cheese

Minestrone di verdure (* C) 14
Vegetables soup

Su richiesta pasta senza glutine e integrale Gluten-free/whole wheat pasta upon request

FOOD

CARNE E PESCE (MEAT AND FISH)

Guancia di vitello allo Shiraz con purè di topinambur e chips croccanti (C) 22
Shiraz-braised veal cheek with Jerusalem artichoke purée and crispy chips

Filetto di Manzo alla griglia, con funghi porcini e patate rosse di Viterbo (*) 28
Grilled beef fillet with porcini mushrooms and red potatoes from Viterbo

Spiedino di salmone in crosta di sesamo bianco e nero, dischi di patate viola e salsa allo yogurt ed erbette (G E N) 24
Salmon skewer coated in black and white sesame seeds, served with purple potato rounds and a yogurt and herb sauce

Filetto di orata in crosta di patate, citronette all'erbette servito con tortino di finocchi (N A M E) 25
Potato-crusted sea bream fillet with herb citronette, served with a fennel gratin.

CONTORNI (SIDE DISHES)

Broccolo romano al piccantino 9
Spicy Romanesco broccoli

Cavolfiore all'agro 9
Cauliflower with a tangy dressing

Cicorietta al piccantino 9
Sautéed chicory with chili

Patate al forno 9
Oven-roasted potatoes

Verdure grigliate 9
Grilled vegetables

Misticanza autunnale con pere, radicchio, noci, grana e gocce di aceto balsamico 9
Autumn mixed salad with pears, radicchio, walnuts, Grana cheese, and balsamic vinegar drizzle

INSALATONE (SALADS)

Caesar salad (Lattuga romana, parmigiano reggiano, pollo grigliato, crostini e salsa yogurt) (A.E.I) 15
Lettuce, parmesan cheese, grilled chicken, croutons and yogurt sauce

Pokè vegana con tofu, avocado, edamame, semi di zucca, misticanza e riso venere (* O) 16
Vegan poke bowl with tofu, avocado, edamame, pumpkin seeds, mixed salad leaves, and black Venus rice

Pokè di salmone affumicato con acini di uva, misticanza, noci, formaggio primo sale e riso basmati (N L E) 18
Smoked salmon poke bowl with grapes, mixed salad leaves, walnuts, fresh primo sale cheese, and basmati rice

FOOD

PINSA ROMANA (TRADITIONAL ROMAN PIZZA)

Pinsa Margherita (A E G M I O) 15
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese

Pinsa vegetariana (A E G M I O) 15
Pizza with tomatoes, mozzarella and vegetables

Pinsa con crema di zucca, salsiccia e provola (E A G I) 16
Pizza with pumpkin cream, Italian sausage, and provola cheese

Pinsa radicchio, gorgonzola e noci (E A G I L) 16
Pizza with radicchio, Gorgonzola cheese, and walnuts

Pinsa con patate e funghi porcini (E A G I F C) 16
Pizza with potatoes and porcini mushrooms

Su richiesta pizza senza glutine	Gluten-free pizza on request	16
Ogni ingrediente aggiuntivo	Any extra ingredient	+2

BURGERS E SANDWICHES

MARRIOT BURGER - Burger di manzo KM0 con bacon croccante, cheddar, pomodoro e lattuga (* A.E.G) 22
Local Beef burger with crunchy bacon, cheddar, tomatoes and lettuce

CLUB SANDWICH - Sandwich di tacchino con lattuga, pomodoro, bacon e maionese, servito con anelli di cipolla (* A.M.B.O.I.G) 20
Classic club sandwich with turkey, lettuce, tomatoes, mayo and bacon served with onion rings

CHEF BURGER - Burger di manzo km0 con radicchio brasato e tomino servito con stick di patate dolci (* A E I O) 22
Locally beef burger with braised radicchio and tomino cheese, served with sweet potato fries

VEGETARIAN BURGER - burger vegetariano servito con verza rossa marinata, provola affumicata e foglie di spinacino (* A I O) 18
Vegetarian burger served with marinated red cabbage, smoked provola cheese, and baby spinach leaves

Tutti i burgers e sandwiches sono serviti con patate fritte
All burgers and sandwiches are served with french fries

FOOD

DESSERTS

Il nostro Tiramisù Coffee tiramisù	(A.E.M.L)	9
Cheesecake alla vaniglia con caramello salato Vanilla cheesecake with salted caramel	(A E M L)	9
Creme brulè con banana caramellata al rhum e vaniglia Crème brûlée with rum-caramelized banana and vanilla	(E M)	9
Crumble con ricotta, cioccolato e pere caramellate Ricotta and chocolate crumble with caramelized pears	(A E)	9
Affogato al caffè Coffee affogato (vanilla ice cream topped with espresso)	(M E)	9
Coppa di gelato artigianale Cup of artisanal ice cream	(A.E.L.P)	9
Tagliata di Frutta di stagione Seasonal fruit		9

Pane casareccio di Genzano We serve typical bread from local area

Servizio per persona Service per person 3.5

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nella tabella sottostante

For food intolerances and allergies, please check the table below

A - GLUTEN	F - SUPHLUURDIOXIDE	M - EGGS
B - LUPIN	G - SESAME	N - FISH
C - CELERY	H - MOLLUSCS	O - SOYBEANS
D - CRUSTACEANS	I - MUSTARD	P - PEANUTS
E - MILK	L - TREENUTS	

***= A seconda della stagionalità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine per garantire la qualità e la sicurezza,come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg.CE852/04**

Please be advise that certain products may be frozen at the origin

****= Il prodotto potrebbe aver subito abbattimento prima dell'utilizzo per garantire la qualità e la sicurezza,come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg.CE852/04**

The product may have been chilled before use

BEVERAGE

CAFFETTERIA (COFFEE AND TEA)

Caffè espresso Spicy asparagus	2
Caffè americano American coffe	2.50
Caffè d'orzo piccolo/grande Barley coffee small/big	2.50/3
Decaffeinato Decaffeinated coffee	2.50
Cappuccino Cappuccino	3
Cappuccino di soia Soy cappuccino	3.50
Latte Milk	2
Cioccolato caldo Hot Chocolate	5
Tea Tea	4
Ginseng piccolo/grande Ginseng small/big	2.50/3
Caffè shakerato Ice coffee	5
Acqua 0.75cl Water 0.75cl	4
Bibite e succhi Soft Drinks & Juice	4
Spremuta d'arancia Fresh orange juice	6

BIRRE (BEERS)

Nastro azzurro 0.33cl Nastro azzurro 0.33cl	7
Ichnusa non filtrata Unfiltered beer 0.33cl	7
Birra analcolica Non-alcoholic beer	6
Moretti la rossa Red Ale beer 0.33cl	7
Birre estere Bud/Corona International beers 0.33cl	8
Calice di vino Glass of wine	9

GRAPPA

Sassicaia Poli	12
Maschio Prime Uve Bianca	8
Maschio Prime Uve Nera	8

WHISKY

Lagavulin	14
Laphroaig	14
Oban	14
Woodford Reserve	14
Crown Royal	14
Johnnie Walker Black	9
Johnnie Walker Red	9
Jameson	8
Jack Daniel's	8
Canadian Club	8
Four Roses	8

BEVERAGE

GIN E VODKA

Bombay	8	Absolut	8
Tanqueray	8	Grey Goose	13
Gordon's	8	Nikka	13
Finlandia	8		

COGNAC E BRANDY

Remy Martin XO	15	Cardinal Mendoza	8
Martel	8	Vecchia Romagna	8

RUM E TEQUILA

Bacardi	7	Jose Cuervo	8
Havana 3	7	Mezcal	9
Havana 7	8	Pisco	9
Zacapa	15		

LIQUORI (LIQUEURS)

Amaretto di Saronno	7	Passoa	7
Sambuca	7	Granmarnier	7
Baileys	7	Campari	7
Kahlua	7	Martini	7

AMARI

Jefferson	10	Jägermeister	6
Roger	10	Montenegro	6
Averna	6	Fernet Branca	6
Amaro del Capo	6		

WINE LIST

ROSSI (RED WINES)

Dogliani DOCG Cascina Ciaramel	26	Cabernet Sauvignon Casale del Giglio	39
Dogliani Superiore DOCG Infernot	28	Nero Buono Federici	26
Valpolicella Ripasso	42	Roma Cesanese Merlot Federici	26
Amarone	75	Virgani Russo & Longo	24
Pinot Nero Hofstätter	39	Merlot Casal Thaulero	24
Brunello Banfi	85	Montepulciano Casal Thaulero	24
Shiraz Tellus Falesco	27	Negroamaro	25
Matidia Cesanese Casale del Giglio	30	Chianti Classico	44
Barak Russo & Longo	40	Merlot Corte dei Greci	32

BIANCHI (WHITE WINES)

Chardonnay Mascarello	26	Isai Sauvignon Federici	27
Gewürztraminer Joseph Hofstätter	40	Malvasia Roma Federici	27
Riesling St. Paul	29	Pecorino Marramiero	33
Pinot Grigio Mezzacorona	28	Chardonnay Casal Thaulero	24
Chardonnay Tellus Falesco	27	Pinot Grigio Casal Thaulero	24
Viognier Casale del Giglio	28	Terre di Trezzi Russo & Longo	24
Anthium Bellone Casale del Giglio	32	Insolia Principi di Butera	27
Albiola Rosé Casale del Giglio	27	Vermentino Costamolino Argiolas	26

BOLLICINE E VINI DOLCI (CHAMPAGNE AND SWEET WINES)

Spumante Extra Dry Casal Thaulero	25
Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Serre di Pederiva	34
Nominé Renard Champagne	75
Moscato Mascarello	30
Aphrodisium Casale del Giglio	7

COCKTAIL

Aperol Spritz 12
Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz 12
Campari, prosecco, soda

Apple Spritz 12
Apple liquor, prosecco, soda

Passion Spritz 12
Passoa liquor, prosecco

Ocean Spritz 12
Venturo liqueur, prosecco, soda

Select Spritz 12
Select liqueur, prosecco, soda

Americano 12
Campari, red vermouth, soda

Negroni 12
Gin, Campari, red vermuth

MY SELECTION COCKTAILS

Peramore 14
Pear absolut, lemon, sugar, pear juice, sambuca

Italian citrus 14
Gin, citrus liquor, lemon juice, sugar

Pink Margarita 15
Tequila reposado, maraschino liquor, lime, black cherry syrup

Cherry Martini 14
Gin, Maraschino liqueur, black cherry syrup

Green apple tea 15
Pisco, green apple liqueur, lemon, homemade tea syrup

Sicilian Margarita 15
Tequila , Venturo liqueur, lime, sugar

Sweet dreams 15
Mezcal, apricot brandy, Campari, white vermouth, homemade camomille syrup

Negroni invecchiato / Aged Negroni 20
Campari, Vermouth di Torino Cocchi rosso, Gin Tanqueray Ten
Invecchiato in botte di rovere francese aromatizzata con Madeira
Aged in French oak barrels infused with Portuguese Madeira

Paloma 15
Tequila Blanco, Soda al pompelmo ,succo di lime fresco, sale
Tequila Blanco, grapefruit soda, fresh lime juice, salt

ALCOHOL FREE

Cherry Temple 10
Sour cherry syrup, lemon juice, ginger ale

Gin Tonic analcolico 10
Gin alcohol free, tonic water

Cocktail miscelati con Lagavulin, Laphroaig, Oban, Woodford Reserve, Crown Royal, Zacapa, Grey Goose, Nikka Gin 16
Cocktails made with Lagavulin, Laphroaig, Oban, Woodford Reserve, Crown Royal, Grey Goose, Nikka Gin